

水揚げ日本へ！



# オホーツク枝幸の毛ガニ



「20分で極旨！！冷えた毛がにが茹でたてに変身！？」

浜ゆで毛ガニを枝幸からお取り寄せ！

毛がにをさらにおいしく食べるなら、この方法がオススメです！

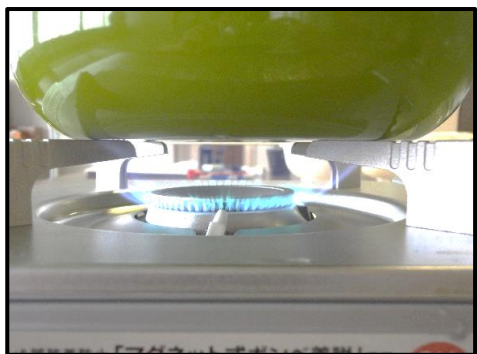
①毛がにが1/2程度つかるぐらいの水を入れます。



②コーヒースプーン「一杯」のお塩を入れましょう。



③強火にかけます。鍋に炎がかかるぐらいでOK



④蓋をせずに沸騰させます。ぶくぶく。



⑤沸騰後、7～10分茹でます。  
(450g以上は10～12分茹でてください)



⑥時間がたったら火を止めて、鍋に蓋をして10分間蒸らしましょう。



⑦10分蒸らして蓋をとったら…ほっかほか！！



風味があり、ミソが甘くまるやかになります  
茹でたてとほぼ同じ状態になりますよ★



★毛がにのむき方動画もあります！ご覧ください★  
オホーツク枝幸 毛ガニ道場～食べ方編 →  
<https://youtu.be/xdmh8v21j-Y>



